Acciochˉ il ferro non ſeueda/ & quel pauone ſtia in pie di dritto col capo chˉ para uiuo/ & accõcia molto bene la coda chˉ faccie la rota/ Se voli chˉ gitti focho per ilbeccho/ togli vna quarta oncia de cãfara cõ vn pocha de bombace ſi ĩtorno/ & mettila nel beccho del pauone/ & mettiui etiam dio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande/ Et quando iluorrai x mandarˉ ad tauola appiccia ilfocho nel dicto bambace/ & giettera focho per bon ſpatio di tempo/ Et per piu magnificenza quando il pauone/ e/ cotto ſe poˉi dorarˉ cõ fogli doro x battoto & ſopra lo dicto oro porˉ la ſua pelle/ laquale uole eſſere inbrattata dalcanto dẽtro con bone ſpetie Et ſimelmente ſi po fare de faſciani/ Gruue/ Oche/ & altri ocelli/ ó capponi ó pollaſtri.

Er aconciarˉ bene vna porchetta/ Fa ĩprima chˉ ſia ben pelata in modo chˉ ſia biancha & netta Et poi fendila per lo deritto de la ſchina/ & cacia fore le interiori & lauala molto bene/ Et da poi togli ifigatelli de la dicta porchetta/ & battili bene col coltello ĩ ſeme con bone herbe/ & togli aglio tagliato menuto/ & vn pocho di bon lardo/ & vn pocho dicaſo grattugiato/ & qualchˉ ouo/ & pepero peſto/ & vn pocho ẓafrano/ & meſcola tutte queſte coſe & mettele ĩ la dicta porchetta/ reuerſandola a modo chˉ ſi fanno le tenche/ cio/ e/ ponendo quello di dentro difor/ Et dapoi cuſila ĩ ſeme & ligala bene & pomla accocerˉ nel ſpeto/ ó uero ſu la graticula/ Ma falla cocerˉ adaſcio chˉ ſia ben cotta coſi lacarne como etiam dio il pieno Et fa vn pocha di ſalamora cõ aceto pepero & ẓafrano/ & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro/ ó ſaluia/ ó roſmarino/ & gietta ſpeſſe uolte di tal ſalamora ĩ ſu la porchetta/ Et ſimile ſi poſſare de oche/ Anatre/ Gruue/ Capponi/ Pollaſtri/ & altri Simili.

Er fare pollaſtri alleſſi cõ agreſto/ vogliono eſſerˉ cotti cõ vn pocha di carne ſalata/ Et quando ſono mezo cotti/ togli agreſto ſono/ & taglialo per mezo & cacciani fore le grane del dicto agreſto/ & ponilo acocerˉ coli dicti pollaſtri/ Et quando ſonno cotti togli vn pocho de petroſello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di ẓafrano poluerizati/ & tutte queſte coſe poni x inſeme coli pollaſtri & col brodo ĩ vn piattello & mandali ad tauola.

Er fare pollaſtro arroſto ſi uole cocerˉ arroſto/ & quando/ e/ cotto togli ſucho di pomaranci/ ó vero di bono agreſto con acqua roſata/ Zuccharo/ & cãnella/ & metti il pollaſtro ĩ vn piattello/ & dapoi gettaui queſta tal meſcolanza di ſopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette ducarne de vitello/ o de altra bona carne/ In prima togli de la carne magra